Thinking of you
Electrolux

EOB3400
EEB4230

EN OVEN	USER MANUAL	2
PL PIEKARNIK	INSTRUKCJA OBSŁUGI	24

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. SAFETY INSTRUCTIONS 4
3. PRODUCT DESCRIPTION 6
4. BEFORE FIRST USE 6
5. DAILY USE 7
6. CLOCK FUNCTIONS 8
7. ADDITIONAL FUNCTIONS 9
8. HELPFUL HINTS AND TIPS 9
9. CARE AND CLEANING 17
10. WHAT TO DO IF... 20
11. TECHNICAL DATA 21
12. INSTALLATION 21
13. ENVIRONMENT CONCERNS 23

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com

Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.2 Use

⚠ **WARNING!**
Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

  – Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.

  – Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.

  – do not put water directly into the hot appliance.

  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

WARNING!
Risk of electrical shock.

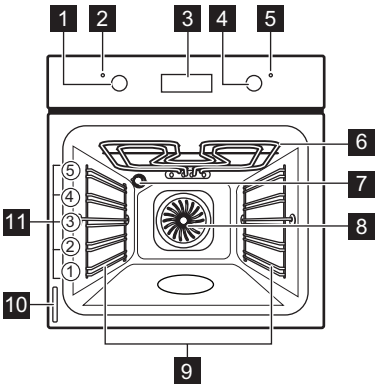
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



1 Knob for the oven functions
2 Power indicator
3 Electronic programmer
4 Knob for the temperature
5 Temperature indicator
6 Grill
7 Oven lamp
8 Fan
9 Shelf support, removable
10 Rating plate
11 Shelf positions

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.

4. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

4.1 Initial cleaning

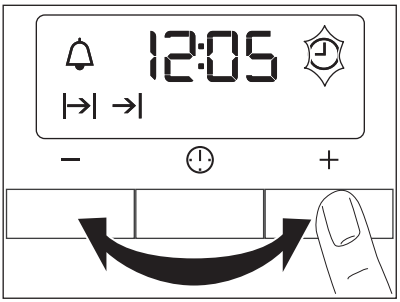
- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 Setting the time

You must set the time before you operate the oven.

When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the indicator for the Time of Day function flashes.
Press the **+** or **-** button to set the correct time.



After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

To change the time, press ⏲ again and again until the indicator for the Time of Day function flashes. You must not set the Duration |→| or End →| function at the same time.

4.3 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for one hour.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for ten minutes.
5. Set the function and the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for ten minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

5. DAILY USE

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

5.1 Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.

   The power indicator comes on while the appliance operates.
2. Turn the knob for the temperature to a temperature.

   The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

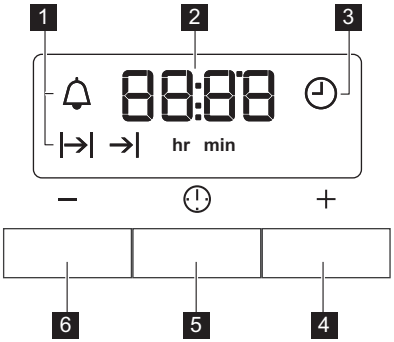
5.2 Oven functions

Oven function		Application
0	Off position	The appliance is off.
	Light	To activate the oven lamp without a cooking function.
	Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
	Top Heat	To finish cooked dishes. Only the top heating element operates.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.
	Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.

Oven function		Application
	Fast Grilling	To grill flat food items in large quantities. To make toast. The full grill element operates.
	Turbo Grilling	To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food.
	True Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference.
	Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. The grill and bottom element provide direct heat and the fan circulates the hot air to cook the pizza toppings or pie filling.

6. CLOCK FUNCTIONS

6.1 Electronic programmer



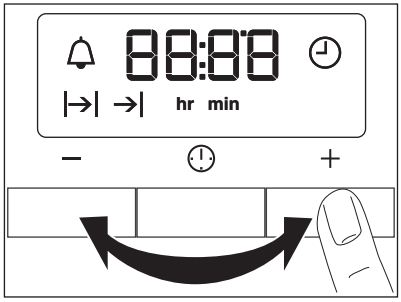
1 Function indicators
2 Time display
3 Function indicator
4 Button +
5 Selection button
6 Button -

Clock function		Application
	Time of day	To set, change or check the time of day.
	Minute Minder	To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven.
|→|	Duration	To set how long the appliance must operate.
→|	End	To set when the appliance must be deactivated.

You can use Duration \|→\| and End →\| at the same time to set the time when the appliance must be activated and then deactivated. First set Duration \|→\| , then End →\| .

6.2 Setting the clock functions

1. For Duration \|→\| and End →\| , set an oven function and temperature. This is not necessary for the Minute Minder .
2. Press the Selection button again and again until the indicator for the necessary clock function flashes.



3. Press **+** or **-** to set the time for the necessary clock function.

   The display shows the indicator for the clock function you set. When the set time ends, the indicator flashes and an acoustic signal sounds for two minutes.

With the Duration |→| and End →| functions, the appliance deactivates automatically.

4. Press a button to stop the signal.
5. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

6.3 Cancelling the clock functions

1. Press the Selection button again and again until the necessary function indicator flashes.
2. Press and hold the button **-**.

   The clock function goes out after some seconds.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

7.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

8. HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

8.1 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

8.2 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

8.3 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

8.4 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf[1)]
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin[1)]
Small cakes - one level	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues- two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray[1)]
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray[1)]
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2 (left and right)	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece[1)]
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan[1)]
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

8.5 Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
TYPE OF DISH	**Pieces**	**[g]**	**Shelf position**	**Temp [°C]**	**1st side**	**2nd side**
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

8.6 Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1	190 - 200 **1)**	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1	180 - 190 **1)**	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1	170 - 180 **1)**	8 - 10

1) Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Chicken , half	400 - 500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

8.7 Drying - True Fan Cooking

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

9. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

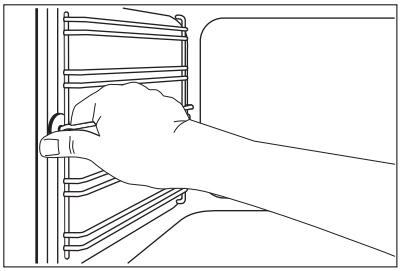
9.1 Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

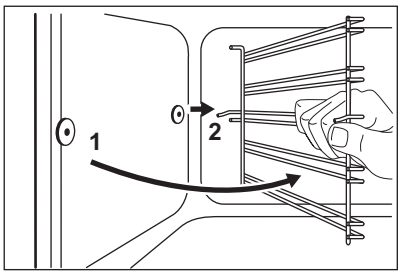
9.2 Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

9.3 Oven lamp

WARNING!
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.

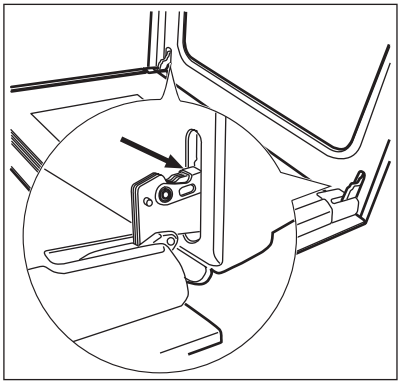
   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

9.4 Cleaning the oven door

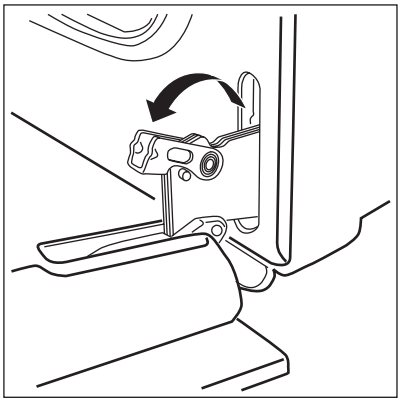
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

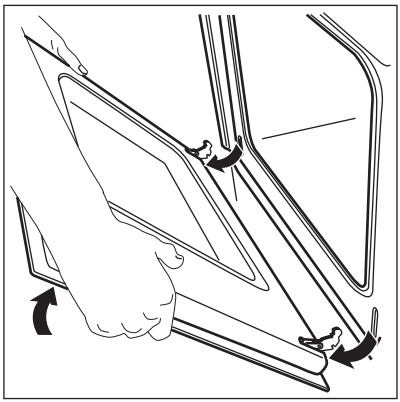
Removing the oven door and the glass panel



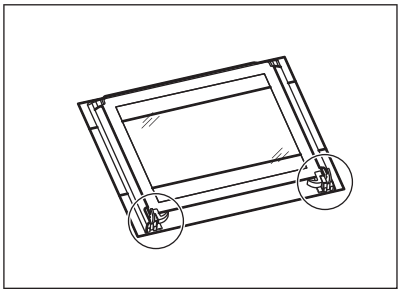
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



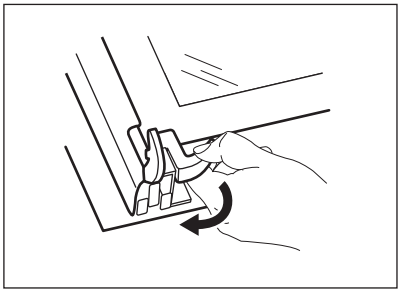
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



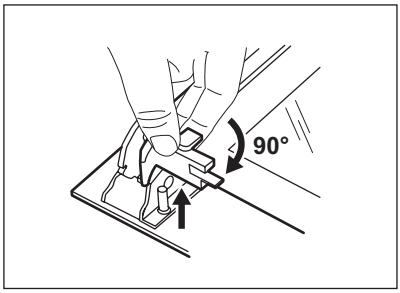
3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



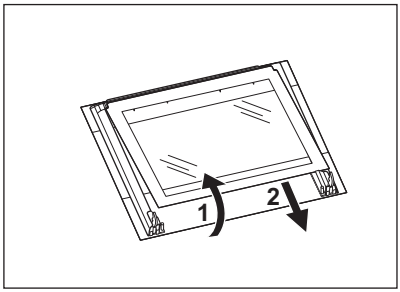
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



5. Release the locking system to remove the internal glass panel.

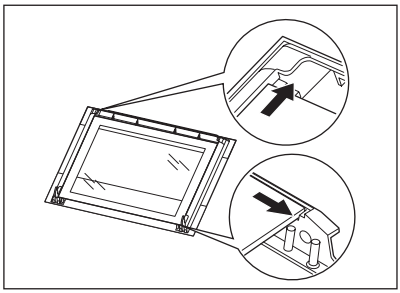


6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



7. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panel.
8. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

Installing the door and the glass panel



When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.
Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly. Refer to the illustration.

10. WHAT TO DO IF…

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
The display shows **12.00**.	There was a power cut.	Set the clock.
Steam and condensation settle on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

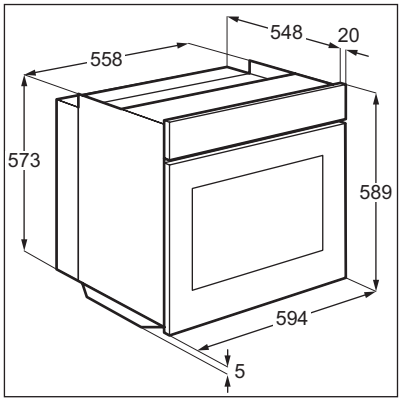
11. TECHNICAL DATA

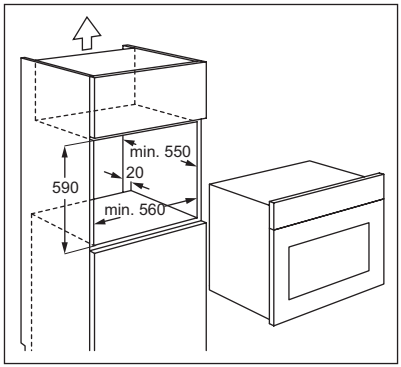
Voltage	230 V
Frequency	50 Hz

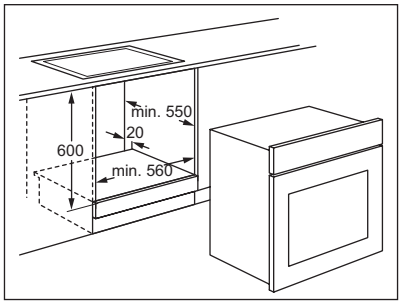
12. INSTALLATION

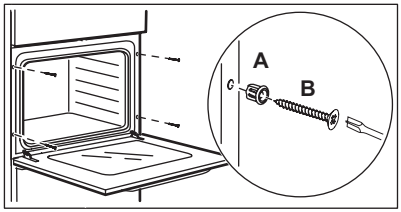
WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

12.1 Building In









12.2 Electrical installation

WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

12.3 Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm^2
maximum 2300 W	3 x 1 mm^2
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm^2

The hearth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

13. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 25
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 26
3. OPIS URZĄDZENIA 28
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 28
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA 29
6. FUNKCJE ZEGARA 30
7. DODATKOWE FUNKCJE 31
8. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 32
9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 38
10. CO ZROBIĆ, GDY... 42
11. DANE TECHNICZNE 43
12. INSTALACJA 43
13. OCHRONA ŚRODOWISKA 44

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com

Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration

Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje i wskazówki ogólne

Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia myjki parowej.

- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

2. ⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak zaizolowanych części zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawy

ki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.2 Obsługa

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać łatwopalnych produktów lub przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu.

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:

  – Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.

  – Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia.

  – Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.

  – Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

  – Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.

2.3 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.4 Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

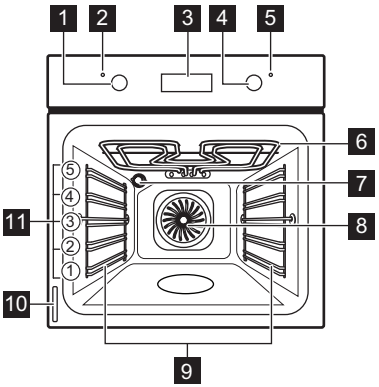
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA



1 Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
2 Wskaźnik zasilania
3 Sterowanie elektroniczne
4 Pokrętło regulacji temperatury
5 Wskaźnik temperatury
6 Grill
7 Oświetlenie piekarnika
8 Wentylator
9 Prowadnice blach, wyjmowane
10 Tabliczka znamionowa
11 Poziomy umieszczenia potrawy

3.1 Akcesoria piekarnika

- **Ruszt**

  Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**

  Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Blacha do pieczenia/opiekania mięsa**

  Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

4.1 Czyszczenie wstępne

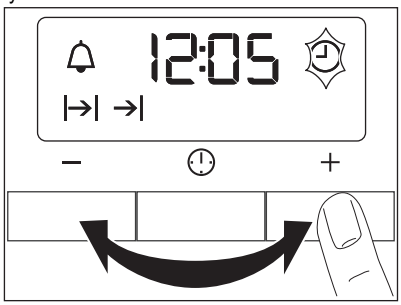
- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach (jeśli dotyczy).
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

4.2 Ustawianie czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania lub po wystąpieniu przerwy w zasilaniu będzie migał wskaźnik aktualnej godziny.
Nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby ustawić prawidłowy czas.



Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Aby zmienić ustawienie czasu, należy nacisnąć kilkakrotnie , aż wskaźnik aktualnej godziny zacznie migać. Nie można ustawiać w tym samym czasie funkcji Czas lub Koniec .

4.3 Nagrzewanie wstępne

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Ustawić funkcję i temperaturę maksymalną.
2. Pozostawić włączone urządzenie na jedną godzinę.
3. Ustawić funkcję i temperaturę maksymalną.
4. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.
5. Ustawić funkcję i temperaturę maksymalną.
6. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

5.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.

   Gdy urządzenie jest włączone, świeci się wskaźnik zasilania.

2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

   Wskaźnik temperatury włącza się, gdy temperatura w urządzeniu wzrasta.

3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

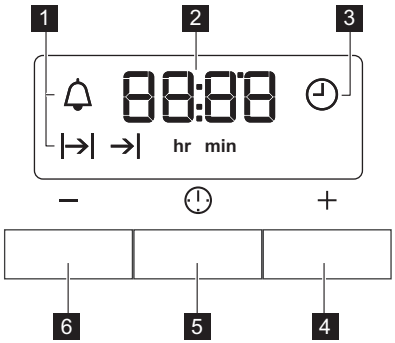
5.2 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia oświetlenie wnętrza piekarnika, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. Jednocześnie działają górna i dolna grzałka.
	Górna grzałka	Do wykańczania upieczonych potraw. Działa tylko górna grzałka.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast z kruchym spodem. Działa tylko dolna grzałka.
	Grill	Do grillowania niewielkich ilości płaskich potraw na środku rusztu. Do przyrządzania tostów.
	Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów. Działa cała grzałka grilla.
	Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator piekarnika działają naprzemiennie, zapewniając obieg gorącego powietrza wokół potrawy.
	Termoobieg	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
	Pizza	Do pieczenia pizzy, quiche i placków. Grzałka grilla i dolna grzałka zapewniają bezpośredni dopływ ciepła, natomiast wentylator wymusza obieg gorącego powietrza wspomagającego pieczenie dodatków lub nadzienia.

6. FUNKCJE ZEGARA

6.1 Sterowanie elektroniczne



1 Wskaźniki funkcji
2 Wskazanie czasu
3 Wskaźnik funkcji
4 Przycisk **+**
5 Przycisk wyboru
6 Przycisk **-**

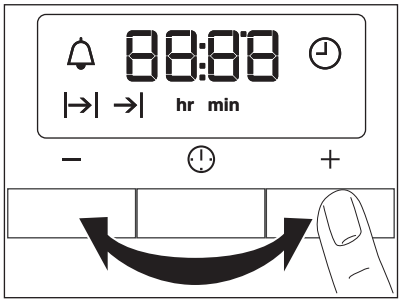
Funkcja zegara		Zastosowanie
	Aktualny czas	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.

Funkcja zegara		Zastosowanie
🔔	Minutnik	Odliczanie ustawionego czasu. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
|→|	Czas	Ustawianie czasu pracy urządzenia.
→|	Koniec	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia.

Istnieje możliwość jednoczesnego użycia funkcji Czas |→| i Koniec →|, jeśli urządzenie ma włączyć się i wyłączyć automatycznie w późniejszym czasie. Najpierw należy ustawić funkcję Czas |→|, a następnie Koniec →|.

6.2 Ustawianie funkcji zegara

1. Dla funkcji Czas |→| i Koniec →| należy ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę. Nie jest to konieczne przy korzystaniu z funkcji minutnika 🔔.
2. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk wyboru, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji zegara.



3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić czas dla żądanej funkcji zegara.

   Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ustawionej funkcji zegara. Gdy upłynie ustawiony czas, wskaźnik zacznie migać i przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

Jeśli włączono funkcję Czas |→| lub Koniec →|, urządzenie wyłączy się automatycznie.

4. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Ustawić pokrętło funkcji piekarnika i pokrętło temperatury w położeniu wyłączenia.

6.3 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk wyboru, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk **-**.

   Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący kontynuuje działanie do czasu schłodzenia urządzenia.

7.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

8. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

- Potrawy można umieszczać w urządzeniu na pięciu różnych poziomach. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

8.1 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

8.2 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

8.3 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.
W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

8.4 Tabela pieczenia

CIASTA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Ciasta ucierane	2	170	3 (2 i 4)	160	45 - 60	W foremce do ciasta
Kruche ciasto	2	170	3 (2 i 4)	160	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	1	170	2	165	60 - 80	W 26 cm foremce do ciasta
Ciasto z jabłkami (szarlotka)	2	170	2 (po lewej i po prawej)	160	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie[1)]

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	2	170	2 (po lewej i po prawej)	165	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	2	170	2	160	50 - 60	W 26 cm foremce do ciasta
Keks/ciasto owocowe	2	160	2	150	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta[1)]
Ciasto ze śliwkami	1	175	2	160	50 - 60	W formie do chleba [1)]
Małe ciasteczka - jeden poziom	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka - dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka - trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	30 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ ciasta przekładane - jeden poziom	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ ciasta przekładane - dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ ciasta przekładane - trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy - jeden poziom	3	120	3	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy - dwa poziomy	-	-	2 i 4	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Drożdżówki	3	190	3	190	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Eklery - jeden poziom	3	190	3	170	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Eklery - dwa poziomy	-	-	2 i 4	170	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	2	180	2	170	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe	1	160	2	150	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	1	170	2 (po lewej i po prawej)	160	50 - 60	W 20 cm foremce do ciasta

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

CHLEB I PIZZA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Biały chleb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g1)
Chleb żytni	1	190	1	180	30 - 45	W formie do chleba
Bułki	2	190	2 (2 i 4)	180	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta1)
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze1)
Babeczki	3	200	3	190	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta1)

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

ZAPIEKANKI

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Zapiekanka makaronowa	2	200	2	180	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	2	200	2	175	45 - 60	W formie

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	W formie[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie[1)]

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

MIĘSO

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Wołowina	2	200	2	190	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	2	180	2	180	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	2	190	2	175	90 - 120	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	2	210	2	200	50 - 60	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	2	210	2	200	60 - 70	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	2	210	2	200	70 - 75	Na ruszcie
Łopatka wieprzowa	2	180	2	170	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	2	180	2	160	100 - 120	2 sztuki
Jagnięcina	2	190	2	175	110 - 130	Udziec
Kurczak	2	220	2	200	70 - 85	W całości
Indyk	2	180	2	160	210 - 240	W całości
Kaczka	2	175	2	220	120 - 150	W całości
Gęś	2	175	1	160	150 - 200	W całości
Królik	2	190	2	175	60 - 80	W kawałkach
Zając	2	190	2	175	150 - 200	W kawałkach
Bażant	2	190	2	175	90 - 120	W całości

RYBY

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Pstrąg/dorada	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuńczyk/łosoś	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetów

8.5 Grill

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

	Ilość		Grill		Czas pieczenia (min)	
RODZAJ POTRAWY	Kawałki	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	1. strona	2. strona
Steki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Befsztyki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Kiełbaski	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kurczak (połówki)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Pierś z kurczaka	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Filet rybny	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Zapiekane kanapki	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Tosty	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

8.6 Turbo grill

Wołowina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	na każdy cm grubości	1	190 - 200 1)	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	na każdy cm grubości	1	180 - 190 1)	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet, żeberka	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (obgotowana)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Drób

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połówka	po 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gęś	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Indyk	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (gotowanie na parze)

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

8.7 Suszenie - termoobieg

Umieścić papier do pieczenia na ruszcie piekarnika.

WARZYWA

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Fasola	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papryka	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OWOCE

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Śliwki	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Morele	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Gruszki	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Informacja na temat akryloamidów

Ważne! Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza zawierających skrobię) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów piekarnika należy je wyczyścić i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:
Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.
Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

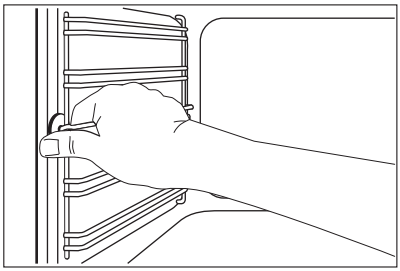
9.1 Czyszczenie uszczelki drzwi

- Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

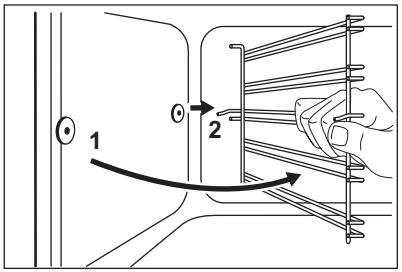
9.2 Prowadnice blach

W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

Demontaż prowadnic blach



1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Zaokrąglone końce prowadnic blach muszą być skierowane do przodu.

9.3 Oświetlenie piekarnika

OSTRZEŻENIE!
Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Występuje zagrożenie porażeniem prądem.

Przed wymianą żarówki oświetlenia piekarnika:

- Wyłączyć piekarnik.
- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

Na dnie piekarnika umieścić szmatkę, aby zapobiec uszkodzeniu żarówki i szklanego klosza.
Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

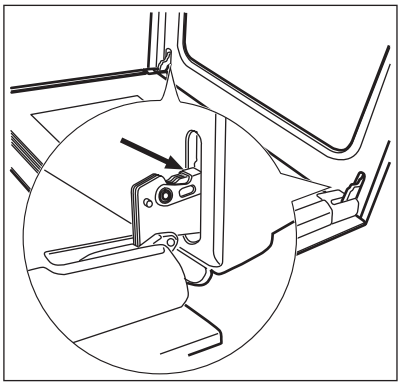
1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C.
   Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

9.4 Czyszczenie drzwi piekarnika

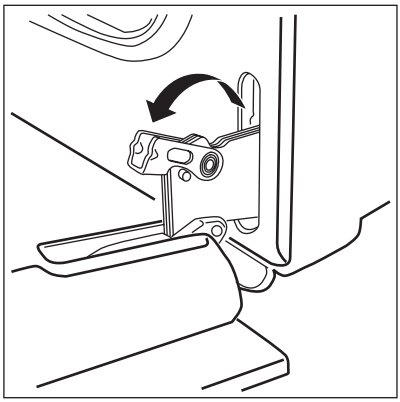
W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzną szybę można wymontować w celu ich wyczyszczenia.

Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich wewnętrznej szyby.

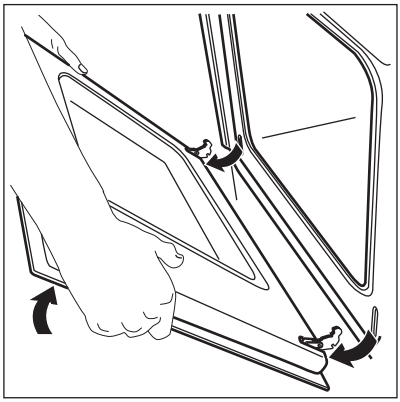
Demontaż drzwi i szyby piekarnika



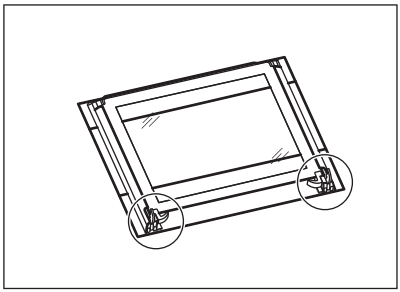
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



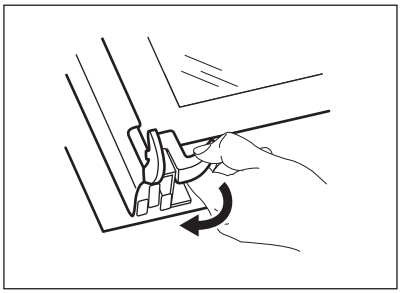
2. Unieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



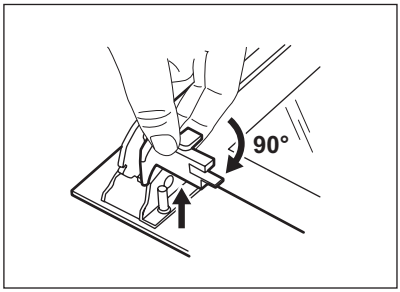
3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



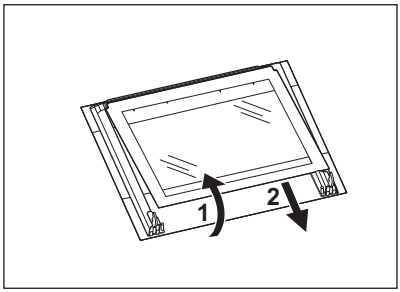
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



5. Zwolnić system blokujący w celu wymontowania wewnętrznej szyby.

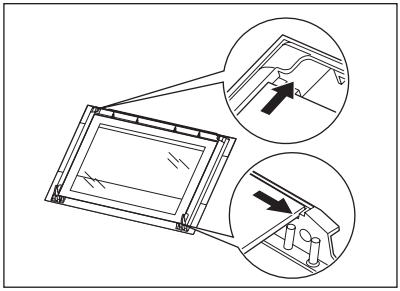


6. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



7. Ostrożnie podnieść (krok 1) i wyjąć (krok 2) szybę.
8. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Montaż szyby i drzwi



Po umyciu należy najpierw włożyć szybę, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.
Upewnić się, że wewnętrzna szyba została osadzona prawidłowo. Patrz ilustracja.

10. CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiona aktualna godzina.	Ustawić aktualną godzinę.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie piekarnika.	Żarówka oświetlenia piekarnika jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie **12.00**.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ustawić aktualną godzinę.
Na potrawach i w piekarniku osiada skroplona para wodna.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku dłużej niż przez 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym.
Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia.

Zaleca się wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

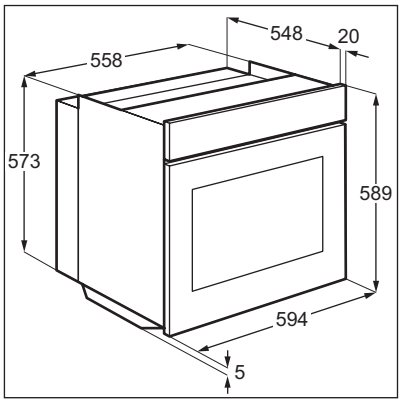
11. DANE TECHNICZNE

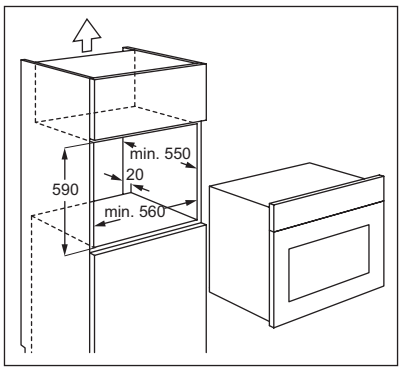
Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

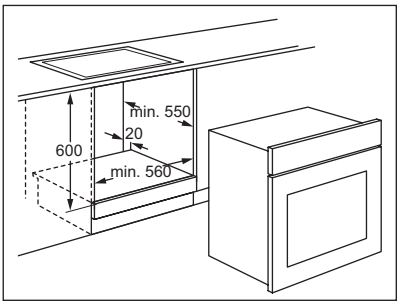
12. INSTALACJA

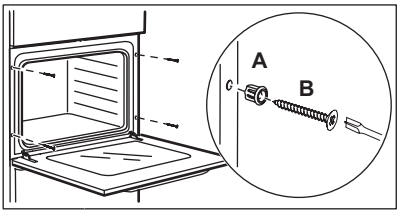
OSTRZEŻENIE!
Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

12.1 Zabudowa urządzenia









12.2 Instalacja elektryczna

OSTRZEŻENIE!
Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

12.3 Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej oraz w tabeli:

Moc całkowita	Przekrój przewodu
maksymalnie 1380 W	3 x 0,75 mm²
maksymalnie 2300 W	3 x 1 mm²
maksymalnie 3680 W	3 x 1,5 mm²

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.
Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop

397239501-B-262012

CE